

## Svinjski gulaš u kotlicu



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1,5 kg** svinjetine od plecke
- **300 g** slanine
- **2 kašik** masti
- **3 vece glavice** crnog luka
- **1 glavica** belog luka
- **2 vece** crvene paprike
- **1** ljuta paprika
- **3 srednja** paradajza
- **1 manja** tikvica
- **1 manji** celer
- **2 srednje** šargarepe
- **1 kašika** origana
- **1 kašika** bosiljka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 ravna kašica** bibera
- **po potrebi** soli
- **3 dl** crnog vina

### Priprema

Pripremiti sastojke tako što ćemo luk iseckati krupnije, paprike i oljušćen paradajz na rezance, a šargarepu, celer i tikvicu izrendati. Stim što tikvicu i beli luk ostavljamo za jedno sat vremena pre kraja. Isto tako i suvi biljni zacin.

Odrediti mesto i postaviti kotlic.

Kada se ugreje staviti mast i slaninu da se malo preprži.

Polako mešati i paziti da se mnogo ne preprži.

Posle desetak minuta slanina treba da bude ovako prepržena.

Dodajemo luk da se dinsta sa slaninom. Poklopimo kotlic i ostavimo desetak minuta.

Sada pocinjemo sa fazom bez poklopca, tako što dodajemo meso koje smo pre toga ocistili od žilica i iseckali na kocke po želji. Tako ga przimo oko 15 minuta.

U tu smesu sipamo vino, sacekamo pet minuta i dodamo pripremljeno povrce osim tikvice i belog luka. Isto tako sacekamo i sa suvim zacinom.

Tako pripremljen gulas ostavimo da se polako krcka oko sat vremena vodeci racuna da ne ostane bez vode. Nemojte da bude mnogo redak, a ni gust da ne zagori.

Sad dodati tikvicu, beli luk i suvi zacin pa kuvati otkloplen oko sat vremena ili dok meso potpuno ne omekša.

Služiti ga sa testeninom ili barenim krompirom.

## **Savet**

Ja lino ga konzumiram bez iega TJ. samo sa ljutom papriicom i salatam.